

## Nướng Gà Tây (Thanksgiving!)

T&#225;c Gi&#7843;: SaigonEcho s&#u t&#m

Th&#7913; T&#432;:, 23 Th&#225;ng 11 N&#259;m 2011 15:53

---

Truy n th ng c a ng i M vào ngày L T n là ph i có gà Tây n ng trong b a ăn tr a hay chi u.



### VẬT LI U VÀ CHU N B

- Gà Tây
- Seasoning salt (ho c mu i+tiêu)
- Italian herb mix (ho c rosemary+thyme - lo i khô)
- 1 lon chicken broth
- 1 cup r u vang tr ng

### CÁCH LÀM VÀ TRÌNH BÀY

Ngày L T n ch c cũng nhi u gia đình VN ăn m ng l theo truy n th ng c a M : Turkey, mashed potatoes, sweet potatoes, stuffing, vegetables, etc. Nh ng gia đình có con em đi h c th ng ăn m ng l vì các em đ c h c v truy n th ng nà

Tuy nhiên, nh ng món này không đ m đà nên không h p kh u v ng i VN cho m y. Có ng i l y thêm đũa mu i tiêu chanh đ ch m gà tây ăn th y ngon h n! Dù ăn theo ki u nào thì đ u tiên quy t là th t gà tây ph i không b khô m i g i là ngon.

Đây là cách n ng gà tây cho th m ngon, th t gà m t và ng t (juicy):

## Nướng Gà Tây (Thanksgiving!)

T&#225;c Gi&#7843;: SaigonEcho s u t m

Th&#7913; T&#432;, 23 Th&#225;ng 11 N&#259;m 2011 15:53

---

1. Rửa gà đông lạnh thì bỏ xương gà lạnh d i t 3 ngày trước cho hết đá bên trong, hoặc ngâm qua đêm trong nước lạnh có đá nước lạnh cho ngọt

2. Lấy gà ra, moi bỏ xương ra và rửa sạch trong ngoài, để cho gà ráo nước.

Coi trên bọc nylon nướng gà để xem gà nặng bao nhiêu pounds, mỗi pound cần nướng bao nhiêu phút rồi nhân lên để tính thời gian gà cần nướng trong lò cho đúng chín.

3. Đặt lò nóng 450 độ F.

4. Cắt 1 hoặc 2 trái chanh xanh (lime) chà kỹ khắp da gà, vớt bỏ vỏ chanh cho nước chanh phủ đều da gà.

5. Rắc muối ướp seasoning salt (hoặc muối + tiêu) thật mỏng đều khắp da gà và chà vào phía trong bụng gà nữa.

6. Dùng Italian herb mix, hoặc trộn các loại rosemary & thyme (khô) chung vào thành một hỗn hợp, chà (rub) lên da gà cho dính.

7. Cho gà vào khay sâu, bỏ vào lò 450 độ F, không đậy, nướng khoảng 15 phút cho da hơi khô rồi để yên nước gà bên trong không rửa.

Trong khi đó, rửa 1 lon chicken broth + 1 cup rượu vang trắng cho sôi. Đổ một ít dung dịch này lên da gà, để nguội gia vị không bị trôi đi. Còn bao nhiêu đổ vào bát trong bụng gà.

8. Lấy giấy bọc kín lò nướng kín gà lại. Đặt vào nướng 325 độ F và tiếp tục nướng.

9. Trước khi gà chín khoảng 1 tiếng, gỡ giấy bọc ra và nướng tiếp cho gà căng lên và trở màu

## **Nướng Gà Tây (Thanksgiving!)**

T&#225;c Gi&#7843;: SaigonEcho s&#228;u t&#228;m  
Th&#7913; T&#432;, 23 Th&#225;ng 11 N&#259;m 2011 15:53

---

vàng x&#228;m. Khi đã đ&#228; gi&#228; thì t&#228;t lò, đ&#228; thêm 10 phút n&#228;a hãy l&#228;y ra. Đ&#228; gà bên ngoài thêm 10, 15 phút n&#228;a hãy b&#228;t đ&#228;u x&#228; th&#228;t (carving).

### **Ghi chú:**

N&#228;u mu&#228;n gà còn h&#228;i dai m&#228;t chút ki&#228;u ng&#228;i VN thích, thì t&#228;t lò s&#228;m kho&#228;ng 30 phút, đ&#228; thêm 10 phút r&#228;i l&#228;y ra.